



Handheld Vacuum Sealer model VS-09HH

Care/Use Guide

Électrique Vacuum Sealer modèle VS-09HH

Guide d’entretien et d’utilisation

Electricidad Sellador al Vacío modelo VS-09HH

Guía del cuidado/del uso

Technical Specifications:
Model VS-09HH
Input - 120 V a.c., 60Hz   Output: 11V d.c., 100mA

English

Table of Contents

Français

Table des Matières

Espanól

Tabla de Contenidos

- This product is designed for household use only -

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

English

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.**
2. The appliance is designed for household use only. It is not intended for commercial use.
3. To protect against electric shock, do not immerse the appliance, including cord, plug and charging stand in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when appliance is used near children. This appliance is not recommended for use by children.
5. Unplug adapter from power outlet when not in use, before assembly or disassembly of parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
7. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
8. Only use accessory attachments recommended by the manufacturer.
9. Do not use appliance outdoors or for other than intended use.
10. Use only the Charger Adapter supplied with this product.
11. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
12. WARNING: Appliance is not designed for continuous use. Approved for one operating cycle every one minute.
13. Operate appliance only when all parts are fully engaged and tightened.
14. To reduce risk of injury and damage to appliance keep hands, hair, clothing and utensils away from parts during operation.
15. Nickel-cadmium batteries must be recycled or disposed per national and local laws and regulations. DO NOT incinerate batteries or expose to high temperatures or liquids.
16. Do not store the appliance in a high temperature, high humidity, or dusty place to avoid degradation of its performance and loss of the battery life.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

English

Features

Inner Suction Base
Switch Button
Canister Suction
Outer Suction Base
Bag Suction Cup
Power Adapter
Charger Input
Charging Base

Functions

- **Bag Suction Cup** - use to seal bags.
- **Outer Suction Base** - removable for easy cleaning.
- **Canister Suction** - for use with accessories.
- **Inner Suction Base** - removable for easy cleaning.
- **Switch Button** - press and hold to start vacuum sealing process.
- **Power Adapter** - use to power charging base.
- **Charger Input** - connects power adapter to charger base.
- **Charger Base** - positions the vacuum sealer for recharging.

Operating Instructions

English

Vacuum sealing using reusable zipper valve bags:

1. Open the NESCO® zipper valve bag with suction valve and place item to be sealed inside the bag. Close bag seal completely by firmly pressing with fingers or use the bag sealing tool (supplied) by inserting open edge of bag into slot of tool and slide across bag seal. **Fig. 1**
2. Position bag on flat surface with sealing disc facing up. Place vacuum sealer bag suction cup over the sealing disc and press firmly. Push switch button and hold until all air is removed from bag. (**Fig. 2**) NOTE: bags are not recommended for liquids.
3. Store perishable items in the refrigerator. **Fig. 3**

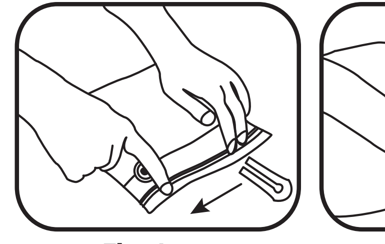


Fig. 1

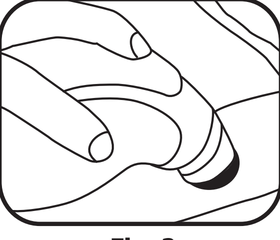


Fig. 2

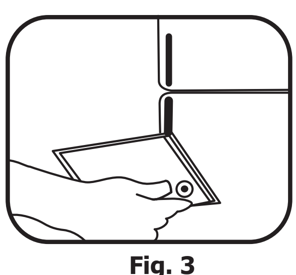


Fig. 3

Vacuum sealing using reusable valve canisters:

1. Remove the cover of NESCO® canister and put the items to be sealed into the canister. **Leave at least one inch of space between food and cover rim**. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover.

2. Remove outer suction base of vacuum sealer, by turning to unlock and pull to remove. Never use bag suction cup to seal canisters. **Fig 4.**

3. Position the canister suction into the center hole of the canister cover tightly. Push switch button and hold until all air is removed from canister or until the red pressure indicator button on the canister cover sinks. NOTE: To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuum sealing process. **Fig. 5**

4. Remove the vacuum sealer form the canister, and reassemble the outer suction base for storage or next use.

5. To open canister after vacuum sealing, press the "Release" button on the canister cover (**Fig. 6**). Store perishable items in the refrigerator.

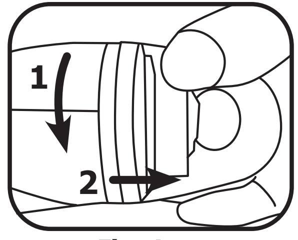


Fig. 4

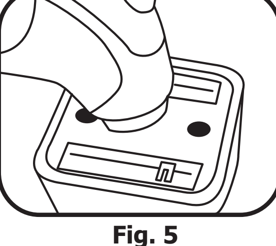


Fig. 5

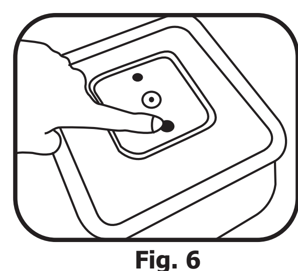


Fig. 6

English

Recharging the unit

1. When the motor slows or stops working or sealer has been in storage for a long time, it means the battery needs to be recharged.
2. Plug the adaptor into wall outlet and charging base, then place unit in the charger stand. The red light indicates charging. Green indicates fully charged.
3. It generally takes 9 to 12 hours to charge the battery fully, time may vary depending on battery life before charging. NOTE: For best battery performance, charge the unit for minimum 12 hours if it is the first time charging or left unused for a long time.
4. It is normal that the adaptor and charger base gets warm when charging.
5. To maintain the battery performance, always fully re-charge the unit or discharging the unit every 3-6 months.

Care and Cleaning

1. Wipe vacuum sealer with damp cloth and dry thoroughly. **Do not immerse in water or other liquids. Not dishwasher safe!**
2. Remove and clean outer suction base frequently or after sealing liquids.
   - Rotate the outer suction base and pull it outward to dismantle it, wash and dry it.
   - Rotate the inner suction base and pull it off, wash and clean it.
3. Wash all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap. Do not immerse vacuum sealer or canister cover in water or other liquids.
4. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. But canister cover should be wiped down with a damp cloth. Dry thoroughly before reusing.
5. Canister and cover are not microwave or freezer safe.

Vacuum Sealing Tips

- Do not overfill the bags; leave enough space around the valve.
- Clean and straighten the zipper end of the bag before sealing. Make sure nothing is left on the zipper area of the bag, no wrinkle or creases should appear, foreign objects or creased bags may cause difficulty in sealing tightly.
- Do not vacuum package objects with sharp points like fish bones and hard shells. Sharp points may penetrate and tear the bag. Cover sharp points with paper towel.
- Let the vacuum sealer rest for 1 minute, before using again.
- During bag vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into vacuum valve clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this; freeze moist and juicy foods first before sealing bags or place a folded paper towel near the inside top of the bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packing for best results.
- Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packing extends the shelf life of foods, but does not preserve them.
- Pantry items such as flour, rice, mixes for cakes and pancakes, all stay fresher longer when vacuum packed. Nuts and condiments maintain their flavor while rancidity is kept out.
- Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing, clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished.

- Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor insufficient power to draw away all the air inside the bag!
- Note: To avoid possible illness, do not reuse bag after storing raw meats, fish or greasy foods.

Food Storage and Safety Information

NESCO® Vacuum Sealers will change the way you purchase and store foods. As you become accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. When preparing and vacuum packing foods using your Vacuum Sealer, there are certain procedures that must be followed to ensure food quality and safety. Review this section carefully for your protection.

- Food spoilage is caused by chemical reactions in the food to air, temperature, moisture, enzyme action, growth of micro-organisms, or contamination from insects.
- Oxygen in the air causes spoilage primarily through the process of oxidation, which causes food to lose nutritive value, texture, flavor and overall quality. Air contributes to the growth of most micro-organisms, and carries moisture into and out of foods unless they are protected with moisture-proof packaging. Freezer burn results from frozen foods being exposed to air.
- Vacuum packaging with the Vacuum Sealer removes up to 90% of the air from the package. In scientific terms, the vacuum level is measured up to 24” Hg (inches of Mercury). Air contains approximately 21% oxygen, which leaves a 2% to 3% residual oxygen level in vacuum packaged foods. Most mold, moisture and micro-organisms are inhibited from growth when the oxygen level is at or below 5%.
- Although vacuum packaging extends the life of many fresh foods by reducing oxidation, most fresh foods still contain enough moisture to support the growth of micro-organisms which can grow with or without air. To prevent spoilage, foods need to be stored at low temperatures.
- Temperatures in the refrigerator greater than 40°F (4°C) (especially for extended periods of time) may support the growth of harmful micro-organisms. Monitor the temperature and maintain a temperature at 40°F (4°C) or below.
- Suitable temperature for the freezer is 0°F (-17°C). Freezing retards the growth of microorganisms, BUT DOES NOT KILL THEM.
- Dried foods are also affected by storage temperature when vacuum packaged. Their shelf life is extended 3-4 times for every 18° F (10°C) drop in temperature.
- Micro-organisms can be divided into three categories: mold, yeast, and bacteria. Although micro-organisms are present everywhere, they can only cause problems under certain conditions.
- Mold does not grow in a low oxygen environment or in the absence of moisture. Yeast requires moisture, sugar and a moderate temperature to grow, but can grow with or without air. Refrigeration slows the growth of yeast and freezing stops it completely. Bacteria can grow with or without air.
- Clostridium botulinum is an extremely dangerous type of bacteria, which can grow under the right conditions without air. Botulinum organisms grow in the temperature range of 40° to 115°F (4° to 46°C). Conditions for growth are foods lacking acid, low oxygen environment and temperatures greater than 40°F (4°C) for extended time.

English

- Foods that are resistant to botulinum are frozen, dried, high in acid, salt or sugar. Foods susceptible to botulinum are non-acid foods which include meats, poultry, fish, seafood, lye-cured olives, eggs and mushrooms; low-acid foods are mostly vegetables; medium-acid foods include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers.
- The foods most susceptible to botulinum should be refrigerated for short term and frozen for long term storage. Consume immediately after heating.
- Warning: Do not heat low-acid vacuum packed foods in the vacuum sealer bags unless you are going to eat them immediately. Foods that are vacuum packed, heated, then left out at room temperature while still sealed in the vacuum are subject to micro-organisms which may be harmful if consumed.
- Enzymes occur in foods and cause increasing changes in color, texture and flavor as foods mature. To stop enzyme action, vegetables must be blanched by heat, either in the microwave or with steam. Note: Heat all the way through briefly so vegetables are still crisp. Foods that are high in acid (such as most fruits), do not need to be blanched.
- Insect larvae are frequently present on many dried foods. Without vacuum packaging or freezing, they may hatch during storage and contaminate the foods. Some products such as flour and cereals may also contain larvae. Vacuum sealed packaging prevents weevils and other insects from hatching because they cannot live without air.

General Rules for Food Safety

Food safety rules are based on scientific study as well as common sense. The following rules and important information will guide you to improved food safety and optimal food storage.

- Once you have heated, defrosted or thawed perishable foods, consume them.
- After opening canned food or commercially vacuum packed food, they can be vacuum packed again. Follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
- Do not defrost foods in hot water or via other heat sources. It doesn’t matter whether they are vacuum packed or not.
- Do consume foods if they are perishable and have been left out at room temperature for more than a few hours. This is especially important if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in a low oxygen environment.
- Spread vacuum packages evenly throughout the refrigerator or freezer to cool down food temperature quickly.

Troubleshooting

The charger does not charge:
- Check whether the indicator LED light is on. If not, make sure if the charger and the outlet has been connected properly. If yes, try a new electrical outlet.
- If the charger does not charge when indicator LED light is on, check if the charger and vacuum sealer are seated properly, adjust if needed.

It stops working soon after charged.
- Make sure if the indicator LED lights are on during charging, if not, check if the vacuum sealer and charger are in good contact.
- If the indicateor LED lights are on during charging, make sure if the charging time is sufficient. Indicator LED light will turn green when fully charged.
- Please contact NESCO customer support 1-800-288-4545 if it still does not work.

Air is not removed from the bag completely.
- Bags are not sealed, reseal the zipper, and then slip the entire zipper with your finger.
- Replace the zip bag and make sure the valve is clean.
- The items are blocking the valve, position so valve is open or there is too much stuff inside bag.
- Extend the vacuuming time and press most of air out before sealing zipper.

The canister will not vacuum:

- Make sure the adaptor was well connected to both the vacuum sealer and the canister.
- Check if the button of the canister was on the position of “seal”.
- Press the lid downward at the very beginning of vacuuming. This will help to seal canister and lid.
- Check if there is any damage to lid or canister, if yes, do not use.
- Check the function of the vacuum sealer to be sure iti is pulling a vacuum.
- Check if the outer suction has been deformed, fractured or blocked, if yes, change it for a new one.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new **NESCO®** appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option. Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the **NESCO®** appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

- Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, on doit observer des mesures de sécurité de base en tout temps, dont les suivantes:

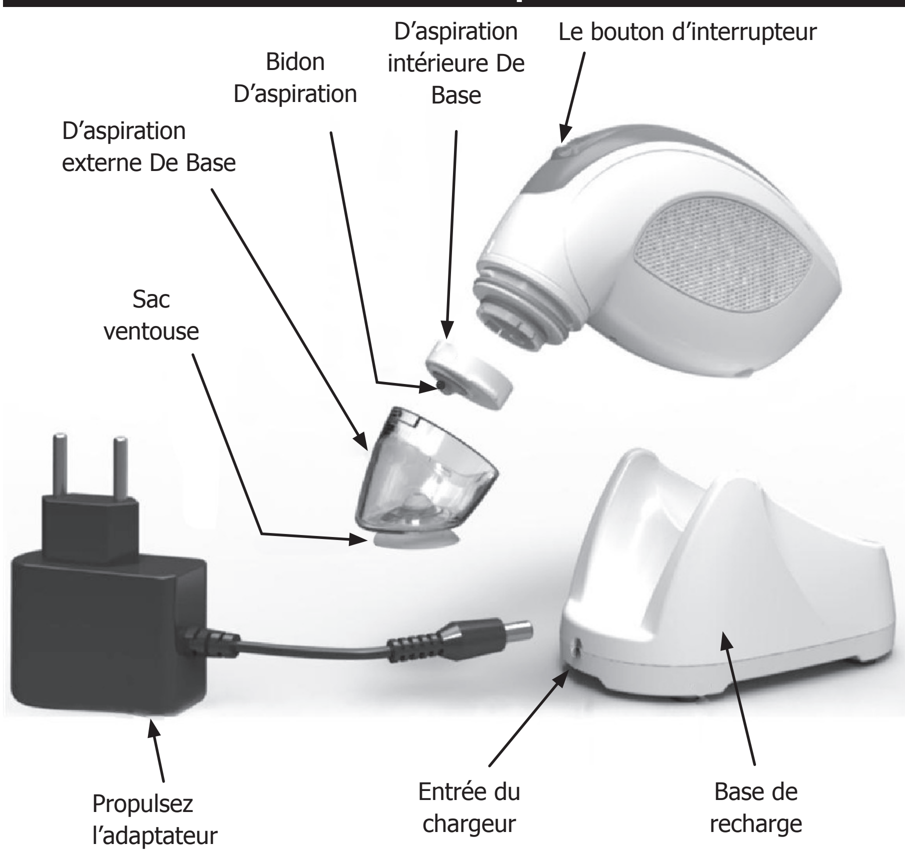
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
2. L'appareil est conçu pour usage domestique seulement. Il n'est pas destiné à des fins commerciales.
3. Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger l'appareil, y compris cordon, une fiche et recharge dans l'eau ou autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'on utilise l'appareil près des enfants. L'utilisation de cet appareil par des enfants n'est pas recommandée.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter les pièces ainsi qu'avant le nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a subi une défaillance ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à la division des services de l'usine NESCO® aux fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
7. Ne pas placer l'appareil dans un four chauffé, sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans les environs.
8. N'utiliser que les accessoires recommandés par le fabricant.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou pour un usage autre que celui prévu.
10. Ne pas laisser le cordon suspendu sur le bord d'une table ou en contact avec des surfaces chaudes.
11. AVERTISSEMENT: L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans arrêt. Il est approuvé pour un cycle d'utilisation aux deux minutes
12. Fonctionner l'appareil uniquement lorsque toutes les parties sont pleinement engagés et serrés.
13. Pour réduire les risques de blessures et de dommages à l'appareil à garder les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des pièces en cours de fonctionnement
14. Placer l'appareil sur une surface plane et stable appui prête à l'emploi.
15. Les batteries nickel-cadmium doivent être recyclés ou éliminés par les lois et règlements nationaux. Ne brûlez pas les piles et ne les exposez pas à des températures élevées ou des liquides.
16. Ne stockez pas l'appareil à une température élevée et une forte humidité, poussiéreux ou lieu d'éviter la dégradation de ses performances et de la perte de l'autonomie de la batterie.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Directives relatives au cordon court: Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement..

Caractéristiques



Functions

- **Sac ventouse -** utiliser pour sceller les sacs**.**
- **D'aspiration externe de Base -** Base amovible pour un nettoyage facile.
- **Bidon d'aspiration -** pour une utilisation avec des accessoires.
- **D'aspiration intérieure de Base -**amovible pour un nettoyage facile.
- **Le bouton d'interrupteur -** appuyez et maintenez-la enfoncée pour démarrer vide processus d'étanchéité.
- **Adaptateur d'alimentation -** utilisation de la charge de base.
- **Entrée du chargeur -** connecte adaptateur d'alimentation pour chargeur de base.
- **Base de recharge -** positions la dépression d'étanchéité pour la recharge.

D'étanchéité à vide avec fermeture à glissière réutilisable sacs de soupape:

1. Ouvrez le NESCO® zipper distributeur sac avec soupape d'aspiration et de la place du point d'être scellées à l'intérieur du sac. Sac fermer complètement le joint en appuyant fermement avec les doigts ou utilisez le sac d'étanchéité outil (fourni) en insérant bord ouvert de sac dans la fente de l'outil et faites glisser votre doigt sur sac jointl. **Fig. 1**
2. Position sac sur une surface plane avec disque d'étanchéité vers le haut. Placez le vide sac collage ventouse sur le disque d'étanchéité et appuyez sur frmly. Pousser le bouton du contacteur et la maintenir jusqu'à ce que tout l'air est éliminé du sac. (Fig. 2) REMARQUE : Les sacs ne sont pas recommandés pour les liquides.
3. Store articles périssables dans le réfrigérateur. **Fig. 3**

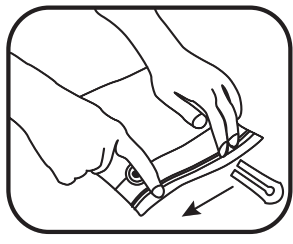


Fig. 1

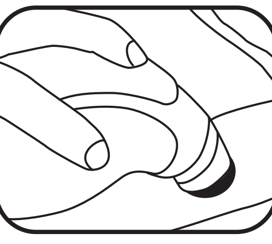


Fig. 2

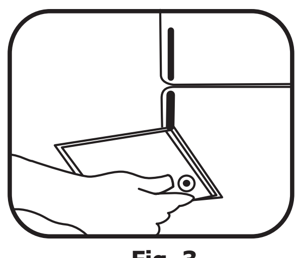


Fig. 3

Français

Le vide d'étanchéité à l'aide du distributeur réutilisable canisters:

1. Déposer le couvercle de NESCO® canister et mettre les éléments à être scellés dans le canister. Laissez au moins un pouce d'espace entre la nourriture et couvrir la jante. Nettoyer le couvercle rim du canister et le bas du joint du couvercle de la cartouche.
2. Dépose de la partie extérieure de base d'aspiration à vide de composé d'étanchéité, en le faisant tourner pour déverrouiller et tirez-la vers vous pour la retirer. Ne jamais utiliser d'aspiration sac cuvette de joint canisters. **Fig 4.**
3. La position d'aspiration canister dans le trou au centre du couvercle de la cartouche fermement. Pousser le bouton du contacteur et la maintenir jusqu'à ce que tout l'air est éliminé du canister ou jusqu'à ce que le rouge indicateur pression bouton sur le couvercle de la cartouche les puits. NOTA : Pour s'assurer qu'il n'y a aucune fuite d'air entre le couvercle et la cartouche, utilisez votre main à pousser vers le bas le couvercle au début de la dépression processus d'étanchéité. **Fig. 5**
4. Retirez le produit d'étanchéité sous vide forme le canister et remonter l'aspiration extérieure de base pour le stockage ou utilisation suivante.
5. Pour ouvrir la cartouche après d'étanchéité à vide, appuyez sur la "libération "bouton sur le couvercle de la cartouche (Fig. 6). Store articles périssables dans le réfrigérateur.

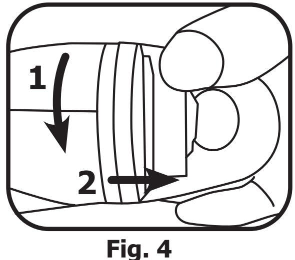


Fig. 4

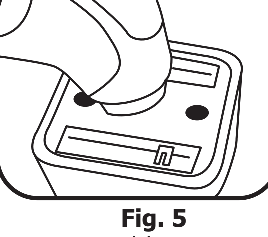


Fig. 5

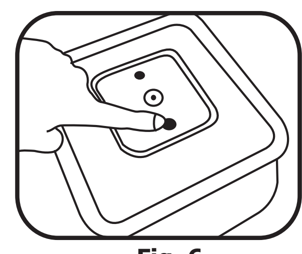


Fig. 6

Français

La recharge de l'appareil

1. Lorsque le moteur ralentit ou s'arrête de fonctionner ou d'étanchéité a été dans un stockage de longue durée, cela signifie que la batterie doit être rechargée.
2. Branchez l'adaptateur dans une prise murale et la base de recharge, puis placer l'unité dans le support du chargeur. Le voyant rouge indique la charge. Vert indique entièrement chargée.
3. Elle prend généralement 9 à 12 heures pour charger entièrement la batterie, l'heure peut varier en fonction sur la durée de vie de la batterie avant de la recharger. REMARQUE: Pour optimiser les performances de la batterie, chargez l'appareil pendant au moins 12 heures, si c'est la première fois ou de charge gauche inutilisé pendant une longue période.
4. Il est normal que l'adaptateur et le chargeur devient chaud lors de la charge.
5. Pour maintenir les performances de la batterie, toujours entièrement re-charger l'unité ou de la décharge l'unité tous les 3-6 mois.

Nettoyage et Entretien

1. Essuyez le vide d'étanchéité avec un chiffon humide et séchez-les soigneusement. **Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Pas au lave-vaisselle!**
2. Déposer et nettoyer l'extérieur de base d'aspiration fréquemment ou après l'étanchéité liquides.
   - Faire pivoter l'aspiration extérieure base et tirez-la vers l'extérieur pour le démanteler, laver et sécher.
   - Faire pivoter l'aspiration intérieure de base et tirez-le hors tension, laver et nettoyer.
3. Laver tous les accessoires vide dans de l'eau chaude avec un détergent doux savon à vaisselle, mais ne pas immerger le vide d'étanchéité ou couvercle de la cartouche dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Canister bases (pas les couvercles) sont top rack au lave-vaisselle. Mais couvercle de cartouche doivent être essuyées avec un chiffon humide. Sécher complètement avant de le réutiliser.
5. Boîtier et couvercle ne sont pas un micro-ondes ou au congélateur coffre.

Aspirateurs Conseils d'étanchéité

- Ne pas trop remplir les sacs; laissez suffisamment de place unesur la soupape.
- Nettoyer et redresser la fermeture-éclair du sac avant de le sceller. Assurez-vous que rien n'est laissé sur la fermeture à glissière de la sac, ni froissé ou plié doit apparaître, d'objets étrangers ou froissé sacs peut causer des difficultés dans l'étanchéité étroitement.
- Ne pas utiliser l'aspirateur objets package avec sharp points comme fish bones et coquilles et carapaces. Sharp points peut pénétrer et déchirer le sac. Couvercle sharp points avec serviette en papier. Laisser le produit d'étanchéité sous vide reste pendant 1 minute avant d'utiliser à nouveau.
- Pendant sac vide processus d'emballage, de petites quantités de liquides, les miettes ou particules de nourriture peuvent être par inadvertance tiré dans le vide encrassement des soupapes la pompe et endommager votre appareil. Pour éviter ce; gel humide et juteux foods première avant sceller les sacs ou placer un papier plié serviette près de la partie supérieure de l'intérieur du sac. Pour l'oïdium ou à granularité fine foods, éviter de saturer les sacs. Vous pouvez également placer un filtre à café ou une serviette en papier intérieur avant emballage sous vide.

- Pré-gel fruits et légumes les blanchir avant emballage sous vide pour de meilleurs résultats.
- Stocker les aliments périssables dans le congélateur ou réfrigérateur. Emballage sous vide étend la durée de conservation des aliments, mais ne permet pas de préserver leur.
- Pantry les éléments tels que la farine, le riz, les mixages de gâteaux et de crêpes, tous rester fraîche plus lorsque emballées sous vide. Les écrous et les condiments maintenir leur saveur tout en rancissement est conservée hors.
- Garder le camping fournitures telles que matches, des trousses de premiers secours et des vêtements propres et secs. Conserver les pièces pour auto prêt d'urgence. Garder silver et eç collectibles.
- Ne laissez pas trop l'air à l'intérieur du sac. Appuyez sur le sac pour permettre une plus grande quantité d'air de s'échapper du sac aspirateur avant elle. Trop d'air dans le sac augmente la pompe à vide de chargement et peut entraîner le moteur manque de puissance à détourner tous l'air à l'intérieur du sac!
- Remarque: Pour éviter d'éventuelles maladies, ne pas réutiliser sac après stockage matières premières viandes, les poissons ou les aliments gras.

Règles générales pour la sécurité des denrées alimentaires

NESCO® Emballage à vide va changer la façon dont vous pouvez acheter et stocker les aliments. Comme vous avez pris l'habitude d'emballage sous vide, il deviendra un élément indispensable de votre préparation de la nourriture. Lors de la préparation et emballage sous vide les aliments en utilisant votre aspirateur d'étanchéité pour filetages, il existe certaines procédures qui doivent être suivies pour garantir la qualité des aliments et la sécurité. Consulter cette section attentivement pour votre protection.

- Altération des aliments est causé par des réactions chimiques dans les aliments à l'air, la température, l'humidité, action enzymatique, la croissance des micro-organismes, ou de la contamination par les insectes.
- L'oxygène dans l'air provoque la détérioration principalement par le biais du processus d'oxydation, ce qui provoque la nourriture à perdre valeur nutritive, la texture, la saveur et la qualité globale. L'air contribue à la croissance de la plupart des micro-organismes, et transporte l'humidité vers et hors des aliments sauf s'ils sont protégés de l'humidité des emballages. Brûlure de congélation résultats d'aliments congelés étant exposé à l'air.
- Emballage sous vide avec le vide d'étanchéité pour filetages élimine jusqu'à 90% de l'air du package. En termes scientifiques, le niveau de vide est mesurée jusqu'à 24" Hg (pouces de mercure). L'air contient environ 21% d'oxygène, ce qui laisse un 2% à 3% teneur en oxygène résiduel vide d'étanchéité pour les aliments emballés. La plupart du moule, de l'humidité et les micro-organismes sont inhibées de croissance lorsque le niveau d'oxygène est au niveau ou au-dessous de 5%.
- Bien que le vide emballage prolonge la durée de vie de nombreux aliments frais en réduisant l'oxydation, la plupart des aliments contiennent encore suffisamment d'humidité pour soutenir la croissance des micro-organismes qui peuvent grandir avec ou sans air. Pour éviter le gaspillage, les aliments doivent être stockés à des températures basses.

Français

- Les températures dans le réfrigérateur supérieure à 40°F (4°C) (en particulier pour de longues périodes de temps) peut soutenir la croissance des micro-organismes nuisibles. Surveiller la température et de maintenir une température de 40°F (4°C) ou ci-dessous. Température adaptée pour le congélateur est 0°F (-17°C). Gel retarde la croissance des micro-organismes, **MAIS NE LES TUE PAS**.
- Aliments secs sont également touchées par température de stockage lorsque emballé sous vide. Leur durée de vie est prolongée 3-4 fois pour chaque 18° F (10° C) chute de température.
- Les micro-organismes peuvent être divisés en trois catégories: les moisissures, les levures et les bactéries. Bien que les micro-organismes sont présents partout dans le monde, ils ne peuvent causer des problèmes dans certaines conditions.
- La moisissure ne se développe pas dans un faible environnement à oxygène ou en l'absence d'humidité. Levure nécessite de l'humidité, du sucre et une température modérée à croître, mais peut évoluer avec ou sans air. Réfrigération ralentit la croissance de la levure et le gel s'arrête complètement. Les bactéries peuvent proliférer avec ou sans air.
- Clostridium botulinum est extrêmement dangereux type de bactéries qui peuvent se développer dans de bonnes conditions sans air. Botulinum organismes croître dans la plage de température de 40° à 115°F (4° à 46° C). Conditions de croissance sont des aliments manque, acide faible environnement à oxygène et des températures supérieures à 40°F (4 °C) pendant un délai prolongé.
- Les aliments qui sont résistantes à clostridium botulinum sont congelés, séchés, élevé en acide, le sel ou le sucre. Les aliments susceptibles de botulinum sont non-aliments acides qui comprend désormais les viandes, la volaille, le poisson, les fruits de mer, lye-cured olives, les oeufs et les champignons; faible aliments acides sont principalement légumes; moyennes aliments acides comprennent les tomates trop mûres, oignons, piments, les figues et les concombres.
- Les aliments les plus susceptibles de botulinum doivent être réfrigérés à court terme et congelé pour le stockage à long terme. Consommer immédiatement après le chauffage.
- Avertissement: ne pas chauffer faible dépression acide aliments emballés dans la dépression d'étanchéité pour filetages sacs à moins que vous n'ayez l'intention de le manger immédiatement. Les aliments qui sont emballées sous vide, chauffée, puis à gauche à la température de la pièce tandis que toujours scellés dans le vide sont soumis à des micro-organismes qui peuvent être nocives si consommé.
- Les enzymes se produisent dans les aliments et causer de plus en plus les changements de couleur, de texture et de saveur comme aliments mature. Pour arrêter action enzymatique, les légumes doivent être blanchies par la chaleur, soit dans le four à micro-ondes ou avec de la vapeur. Remarque : La chaleur toutes les étapes brièvement afin que les légumes sont toujours nettes. Les aliments riches en acide (comme la plupart fruits), n'ont pas besoin d'être blanchies.
- Les larves d'insectes sont fréquemment présents sur de nombreux aliments lyophilisés. Sans emballage sous vide ou la congélation, ils peuvent berline lors du stockage et de contaminer les aliments. Certains produits tels que la farine et les céréales peut également contenir les larves. Vacuumsealer emballage empêche charançons et autres insectes de couver parce qu'ils ne peuvent pas vivre sans air.

Règles générales pour la sécurité des denrées alimentaires

Règles en matière de sécurité alimentaire sont basées sur étude scientifique ainsi que le bon sens. Les règles suivantes et informations importantes vous guidera à l'amélioration de la salubrité alimentaire et alimentaire optimale de stockage.

- Une fois que vous avez chauffé, décongelés ou décongelés les denrées périssables, les consommer.
- Après l'ouverture des conserves alimentaires ou commercialement emballées sous vide la nourriture, elles peuvent être emballées sous vide. Suivez les instructions pour réfrigérer après ouverture et store re-packages aspirateur correctement.
- Ne pas décongeler les aliments dans de l'eau chaude ou via d'autres sources de chaleur. Il n'est pas question qu'ils soient emballés sous vide ou non.
- Ne pas consommer des aliments si ils sont périssables et ont été laissés à la température de la pièce pendant plus de quelques heures. Ceci est particulièrement important s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse, dans le vide, ou dans un faible environnement à oxygène.
- Propagation vide packages uniformément dans tout le réfrigérateur ou le congélateur pour refroidir les aliments rapidement la température.

Français

Dépannage

Le chargeur ne se charge pas:

- Vérifiez si le voyant est allumé. Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que le chargeur et la sortie a été correctement connecté. Si oui, essayez une nouvelle prise électrique.
- Si le chargeur ne se charge pas lorsque l'indicateur est allumé, vérifiez si le chargeur et le vide d'étanchéité sont correctement, régler si nécessaire.

Il s'arrête peu après chargée.

- Vérifiez si le voyant feux sont allumés au cours de la charge, si ce n'est pas le cas, vérifier si la dépression d'étanchéité pour filetages et le chargeur sont en bon contact.
- Si le indicateor voyants LED sont au cours de la charge, assurez-vous que si le temps de charge est suffisante. Voyant lumineux s'allume en vert lorsque la batterie est complètement chargée.
- Veuillez contacter NESCO assistance à la clientèle au 1-800-288-4545 si cela ne fonctionne toujours pas.

L'air n'est pas retiré du sac complètement.

- Sacs ne sont pas étanches, refaire l'étanchéité de la fermeture à glissière, puis faites glisser l'ensemble glissière avec votre doigt.
- Remplacer le sac à fermeture à glissière et assurez-vous que la vanne est propre.
- Les éléments sont bloquent la vanne, la position pour que la soupape est ouverte ou il y a trop de stuff sac intérieur.
- Étendre l'aspirateur heure et appuyez sur la plupart de l'air avant la fermeture éclair d'étanchéité.

Le canister ne vide:

- Assurez-vous que l'adaptateur secteur est bien connecté à la fois à la dépression d'étanchéité pour filetages et le canister.
- Vérifiez si le bouton de la cartouche était sur la position du "sceau".
- Appuyez sur le couvercle vers le bas au tout début de l'aspirateur. Cela aidera à absorbeur à joint et couvercle.
- Vérifier s'il n'y a aucun dommage à couvercle ou canister, si oui, ne pas utiliser.
- Vérifier la fonction de la dépression d'étanchéité pour s'assurer que l'iti est tirant un vide.
- Vérifier si l'aspiration extérieure a été déformé, fracturée ou bloquée, si oui, de le modifier pour une nouvelle.

Français

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

Le présent appareil est garanti pendant un an suivant la date de l'achat initial contre les défauts de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents semblables. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez disposer d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État ou la province. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement et n'est pas destiné à des fins commerciales. La garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Votre nouvel appareil NESCO® est équipé de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative d'entrave au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité rend la présente garantie nulle et sans effet. En cas de réception d'un appareil aux fins de réparation ayant été trafiqué, nous nous réservons le droit de le remettre dans son état d'origine et de facturer la réparation au client.

Pour une réparation en vertu de la garantie - Veuillez retourner les produits défectueux, par courrier affranchi, avec une description du défaut à l'adresse suivante : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, pour une réparation ou un remplacement sans frais à notre choix. Veuillez inclure une preuve d'achat ou une copie de la facture originale lors du retour d'un produit aux fins de réparation en vertu de la garantie.

Appelez le service de satisfaction du client au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant d'expédier le produit.

- Pour une réparation en vertu de la garantie, suivez les directives indiquées dans la garantie. Lors de la commande de nouvelles pièces, assurez-vous de toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous au numéro sans frais 1-800-288-4545 pour nous faire part du problème.
- Si nous vous indiquons de nous envoyer votre appareil en tout ou en partie aux fins de réparation ou de remplacement, notre représentant de la satisfaction du client vous fournira un numéro d'autorisation de retour (ce numéro avise notre service de la réception d'accélérer votre réparation). Emballez votre appareil avec soin dans une boîte robuste avec une quantité suffisante de rembourrage, étant donné que les dommages causés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.
- Inscrivez vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour en caractères d'imprimerie sur la boîte.
- Rédigez une lettre expliquant le problème. Veuillez inclure les éléments suivants : vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi qu'une copie de la facture originale.
- Mettez l'enveloppe scellée à l'intérieur de la boîte. Assurez le colis pour la valeur de l'appareil NESCO® et envoyez-le port payé à l'adresse suivante:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Este producto está diseñado sólo para uso doméstico -

Cuando use aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. El aparato está diseñado para uso doméstico solamente. No está destinado para uso comercial.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
5. Desenchufe el aparato de toma de corriente cuando no esté en uso, antes del montaje o desmontaje de las piezas, y antes de limpiarlo.
6. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
7. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente
8. El uso de los accesorios accesorios no recomendados por el fabricante puede dar lugar a fuego, a descarga eléctrica o a lesión a las personas.
9. No usar en el exterior.
10. No permitir que el cable cuelgue de la mesa o encimera, ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. ADVERTENCIA: El aparato no está diseñado para uso continuo. Aprobado para un ciclo de operación en dos minutos.
12. Opere aparato sólo cuando todas las partes estén bien conectados y apretados.
13. Para reducir el riesgo de lesiones y daños al aparato y mantener las manos, el pelo, la ropa y los utensilios alejados de las piezas durante el funcionamiento
14. Coloque el aparato sobre una superficie de apoyo plana y estable cuando esté listo para su uso
15. Las baterías de níquel-cadmio deben reciclarse o eliminarse por las leyes y regulaciones nacionales y locales. NO queme las pilas o exponga a altas temperaturas o líquidos
16. No guarde el aparato en condiciones de alta temperatura, alta humedad, polvo o lugar para evitar la degradación de su rendimiento y la pérdida de la vida de la batería.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones para el cable corto: Este aparato tiene un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de que se enrosque o de que alguien se tropiece con él. Se pueden usar cables de extensión en tanto se tomen precauciones al usarlos. Si usa un cable de extensión, el régimen del cable debe ser al menos igual al régimen de potencia del aparato. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no caiga por la encimera y evitar así que los niños tiren de él o que alguien se tropiece.

Características



Functions

- **Bolsa ventosa** - Uso para sellar bolsas.
- **Base de aspiración exterior** - Extraíble para una fácil limpieza.
- **Filtro de aspiración** -Para el uso con accesorios.
- **Base de aspiración interior** -Extraíble para una fácil limpieza.
- **Botón interruptor** - Pulse y mantenga pulsado para iniciar vacío proceso de sellado.
- **Adaptador de corriente** - Uso de energía a base de carga.
- **Entrada del Cargador** - Adaptador de alimentación se conecta a base del cargador.
- **Base de Carga-** El vacío selladora posiciones de recarga.

Instrucciones de Operación

Sellado de vacío con válvula de cierre con cremallera bolsas reutilizables:

1. Abra la NESCO® válvula de cierre con cremallera bolsa con válvula de aspiración y el lugar para ser sellada en el interior de la bolsa. Bolsa Cierre por completo la junta presionando firmemente con los dedos de las manos o usar la bolsa de sellado (suministrado) insertando borde abierto de la bolsa en la ranura de la herramienta y deslice el dedo por bolsa junta. **Fig. 1**
2. Bolsa posición sobre una superficie plana con disco de sellado hacia arriba. Lugar vacío selladora de bolsa de ventosa el disco sellador y pulse frmly. Pulsar el interruptor y manténgalo pulsado hasta que se purgue todo el aire de la bolsa. (Fig. 2) NOTA: las bolsas no son recomendados para los líquidos.
3. Almacenar los alimentos perecederos en el refrigerador. **Fig. 3**

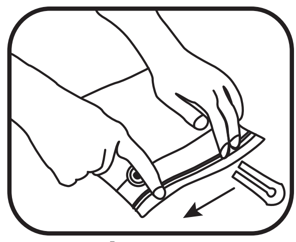


Fig. 1

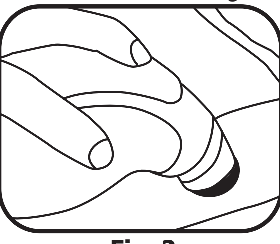


Fig. 2

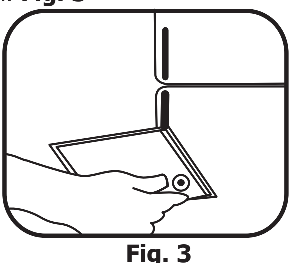


Fig. 3

Sellado de Vacío válvula de botes reutilizables:

1. Retirar la tapa del NESCO® canister y poner los temas a ser sellado dentro del recipiente. Dejar por lo menos una pulgada de espacio entre alimentos y cubrir el aro. Limpie la tapa del borde inferior del cartucho y la junta de la cubierta del cartucho.
2. Extracción de la pista exterior base de aspiración vacío de sellador, girando para desbloquear y tire de ella para quitarla. Nunca utilice bolsa copa de succión para sellar recipientes. **Fig 4.**
3. Colocar el recipiente de aspiración en el agujero del centro de la cubierta del cartucho firmemente. Pulsar el interruptor y manténgalo pulsado hasta retirar todo el aire del recipiente o hasta que el indicador de presión de botón rojo en la cubierta de la cámara los sumideros. NOTA: Para asegurarse que no hay fugas de aire entre la cubierta y la cámara, utilice la mano para empujar hacia abajo la tapa al principio del proceso de sellado vacío. **Fig. 5**
4. Retirar la pasta selladora vacío forma la botella, y volver a montar la base de aspiración exterior de almacenamiento o siguiente uso.
5. Después de abrir bote sellado de vacío, pulse el botón “Liberar“ botón de la cubierta del cartucho (**Fig. 6**). Almacenar los alimentos perecederos en el refrigerador.

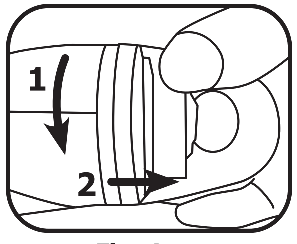


Fig. 4

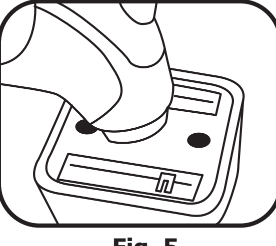


Fig. 5

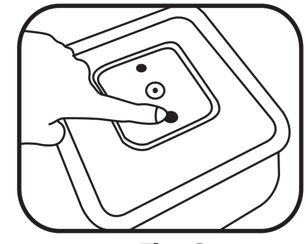


Fig. 6

Español

La recarga de la unidad

1. Cuando el motor se desacelera o detiene o sellador de almacenamiento haya sido mucho tiempo, significa que la batería se debe recargar.
2. Enchufe el adaptador a la toma de la pared y la base de carga, a continuación, coloque la unidad en el soporte de carga. La luz roja indica que se está cargando. Verde indica carga completa.
3. Por lo general se toma 9 a 12 horas para cargar la batería, el tiempo puede variar en función de la batería antes de cargarla. NOTA: Para obtener el mejor rendimiento de la batería, cargue la unidad mínima de 12 horas si es la primera vez cargando, o no se utiliza durante un largo tiempo.
4. Es normal que el adaptador y el cargador se calienta durante la carga.
5. Para mantener el rendimiento de la batería, siempre cargar por completo la unidad o descargando la unidad cada 3 a 6 meses.

Limpieza y Mantenimiento

1. Sellador Seque vacío con un paño húmedo y séquela bien. No sumerja en agua o en otros líquidos. No apto para lavavajillas.
2. Retirar y limpiar con frecuencia base de aspiración exterior o después de sellar los líquidos.
   - Girar la base de aspiración exterior y tire de él hacia afuera para desmantelarlo, lavar y secar,.
   - Girar la base de aspiración interior y tire de él para quitarlo, lavar y limpiar.
3. Lave todas accesorios vacío en agua tibia con jabón para lavar platos suaves, pero no lo sumerja vacío o cubierta de la cámara del sellador en agua u otros líquidos.
4. Bases del Canister (no las tapas) son rejilla superior lavavajillas. Pero cubierta de la cámara deben limpiarse con un paño húmedo. Seque completamente antes de volver.
5. Del cartucho y la tapa no apto para el congelador y microondas.

Pistas y Consejos

- No llene las bolsas; dejar espacio suficiente la válvula.
- Limpiar y enderezar la cremallera de la bolsa antes de su cierre. Asegúrese de que no hay nada en la cremallera de la bolsa, sin arrugas o pliegues que aparecen objetos extraños pliegues o bolsas puede causar dificultades para sellado herméticamente.
- No aspire objetos del paquete con puntos afilados como huesos de pescado y conchas. Puntos afilados puede penetrar y romper la bolsa. Afiladas puntas cubierta con una toalla de papel. Deje que el sellador resto vacío durante 1 minuto, antes de volver a utilizarlos.
- Aspirador con bolsa durante proceso de envasado, pequeñas cantidades de líquidos, las migas o restos de alimentos sin darse cuenta puede ser arrastrado a la válvula de vacío bomba suciedad y dañar el aparato. Para evitar esto; congelar los alimentos húmedos y jugosos en primer lugar antes de sellar bolsas o coloque una toalla de papel cerca de la parte superior interna de la bolsa. De polvo o alimentos de grano fino, evite llenar las bolsas. También se puede colocar un filtro de café o una toalla de papel antes de envasado al vacío
- Antes de congelar frutas y verduras antes blanch envasado al vacío para obtener los mejores resultados.

- Almacenar los alimentos perecederos en la nevera o congelador. Envasado al vacío se extiende la vida útil de los alimentos, pero no se conservan ellos.
- Artículos de despensa, tales como harina, arroz, mezclas para pasteles y tortas, toda la estancia más fresco cuando ya empacados al vacío. Las tuercas y los condimentos mantener su sabor mientras se mantiene a rancio.
- Mantener camping como partidos, kits de primeros auxilios y de la confección, limpia y seca. Mantener las bengalas de emergencia automático. Mantener plata y coleccionables intachable.No deje demasiado aire dentro de la bolsa. Pulse la bolsa extra para permitir que salga el aire de la bolsa antes que aspirar. Demasiado aire dentro de la bolsa aumenta la bomba de vacío y carga el motor puede potencia suficiente para sacar todo el aire del interior de la bolsa!
- Nota: Para evitar la posible enfermedad, no vuelva a utilizar bolsa después de guardar las carnes crudas, pescado o alimentos grasos.

Normas Generales de Seguridad Alimentaria

NESCO® Vacío selladores, cambiará la manera en que usted compra y almacenar los alimentos. Como que se va acostumbrando al envasado al vacío, se convertirá en una parte indispensable de la preparación de los alimentos. Al preparar los alimentos y envasado al vacío con el vacío, hay ciertos procedimientos que se deben seguir para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos. Revise esta sección cuidadosamente para su protección.

- Deterioro de los alimentos es causada por las reacciones químicas que tienen lugar en la comida en el aire, temperatura, humedad, acción de las enzimas, el crecimiento de los microorganismos, o contaminación de insectos.
- El oxígeno en el aire causan deterioro principalmente a través del proceso de oxidación, lo que hace que los alimentos a perder valor nutritivo, la textura, el sabor y la calidad global. Aire contribuye al crecimiento de la mayoría de los microorganismos, y lleva la humedad dentro y fuera de los alimentos a menos que sean protegidos con embalajes a prueba de humedad. Quemaduras de congelador de alimentos congelados que se exponen al aire.
- Envasado al vacío con el sellador Vacío elimina hasta un 90% del aire de la paquete. En términos científicos, el nivel de vacío se mide hasta 24” Hg (pulgadas de mercurio). El aire contiene aproximadamente un 21% de oxígeno, lo que deja un 2% a 3% contenido de oxígeno residual en el vacío los alimentos envasados. La mayoría del molde, la humedad, los microorganismos están inhibidas de crecimiento, cuando el nivel de oxígeno está en o por debajo del 5%.
- Aunque envasado al vacío se extiende la vida de muchos alimentos frescos por oxidación reducción, la mayor parte de los alimentos contienen todavía suficiente humedad para apoyar el crecimiento de microorganismos que pueden crecer con o sin aire. Para evitar la descomposición, los alimentos deben ser almacenados a bajas temperaturas.
- Las temperaturas en la nevera más de 40°F (4 °C) (especialmente durante largos períodos de tiempo) puede apoyar el crecimiento de microorganismos nocivos. Monitorear la temperatura y mantener la temperatura a 40°F (4 °C) o menos. Temperatura adecuada en el congelador es de 0°F (-17 °C). Congelación retrasa el crecimiento de los microorganismos, PERO NO MATARLOS.
- Alimentos secos también se ven afectados por temperatura de almacenamiento envasado al vacío. Su vida útil se extiende 3-4 veces por cada 18°F (10 °C) descenso de la temperatura.

- Los microorganismos se pueden dividir en tres categorías: el molde, las levaduras y las bacterias. Aunque los microorganismos están presentes en todas partes, pero sólo pueden causar problemas bajo ciertas condiciones.
- El moho no crecen en un entorno de oxígeno baja o en la falta de humedad. Levadura exige la humedad, el azúcar y una temperatura moderada para crecer, pero puede crecer con o sin aire. Refrigeración retarda el crecimiento de la levadura y la congelación se detiene por completo. Las bacterias pueden crecer con o sin aire.
- El moho no crecen en un entorno de oxígeno baja o en la falta de humedad. Levadura exige la humedad, el azúcar y una temperatura moderada para crecer, pero puede crecer con o sin aire. Refrigeración retarda el crecimiento de la levadura y la congelación se detiene por completo. Las bacterias pueden crecer con o sin aire.
- Los alimentos que son resistentes a botulinum son congelados, secos, ácidos, sal o azúcar. Los alimentos susceptibles de botulinum no son ácidos que son las carnes, aves, pescados, mariscos, la lejía de curado las aceitunas, los huevos y las setas; de bajo contenido en ácido los alimentos son en su mayoría las verduras; medio de alimentos incluyen ácido maduración los tomates, cebollas, pimientos, higos y pepinos.
- La mayoría de los alimentos susceptibles de botulinum se debe refrigerar para el corto plazo y congelado para el almacenamiento a largo plazo. Consumir inmediatamente después del calentamiento.
- Advertencia: no calor de bajo contenido en ácido alimentos empacados al vacío en el vacío selladora bolsas a menos que vayas a comer inmediatamente. Los alimentos que son empacados al vacío, luneta térmica, a continuación, dejar a temperatura ambiente mientras que todavía sellado en el vacío son sujetos a los microorganismos que pueden ser perjudiciales si se consumen.
- Las enzimas se producen en los alimentos y producen un aumento los cambios en el color, la textura y el sabor de los alimentos. Acción de las enzimas para detener, verduras debe ser resguardada por el calor, ya sea en el microondas o con vapor. Nota: El calor todo el camino por unos instantes para hortalizas frescas todavía. Los alimentos que son altos en ácido (como la mayoría de las frutas), no es necesario pelarlos.
- Las larvas de los insectos con frecuencia se encuentran en muchos alimentos secos. Sin envasado al vacío o congelación, pueden berlina durante el almacenamiento y contaminar los alimentos. Algunos productos como la harina y los cereales también pueden contener larvas. Sellador envasado Vacío impide que los gorgojos y otros insectos desde la eclosión porque no pueden vivir sin aire.

Normas Generales de Seguridad Alimentaria

Las normas de seguridad de los alimentos se basan en estudios científicos, así como sentido común. Las siguientes reglas y información importante le guiará a una mayor seguridad alimentaria y almacenamiento de alimentos óptima.

- Una vez que se haya calentado, descongelar los alimentos perecederos o descongelados, los consumen.
- Después de la apertura comercial o alimentos enlatados alimentos empacados al vacío, pueden ser empacados al vacío. Siga las instrucciones para refrigerar después de abrir y guardar de nuevo los paquetes aspirado correctamente.

- No descongelar los alimentos en agua caliente o a través de otras fuentes de calor. No importa si son empacados al vacío o no.
- No consuma alimentos si son perecederos y se han dejado fuera a temperatura ambiente por más de unas pocas horas. Esto es especialmente importante si se han preparado con una salsa espesa, en el vacío o en un entorno de oxígeno baja.
- Propagación uniforme en envases de la nevera o en el congelador para que se enfríe rápidamente temperatura de los alimentos.

Localización de averías

El cargador no carga:

- Compruebe si el indicador LED está encendido. Si no es así, asegúrese de que si el cargador y la salida se ha conectado correctamente. Si la respuesta es sí, intentar una nueva toma de corriente eléctrica.
- Si el cargador no se carga cuando el indicador LED se ilumina, compruebe si el cargador vacío selladora y estén debidamente colocados, ajuste si es necesario.

Deja de funcionar poco después cargada.

- Asegúrese de que el indicador LED se ilumina en durante la carga, si no es así, compruebe si la depresión sellador y cargador en buen contacto.
- Si el indicateor las luces LED son durante el proceso de carga, asegúrese de que si el tiempo de carga es suficiente. Indicador LED se encenderá la luz verde cuando la batería está completamente cargada.
- NESCO, póngase en contacto con atención al cliente al 1-800-288-4545 si aún no funciona.

El aire no se extrae de la bolsa completamente.

- Las bolsas no están sellados, volver a sellar la cremallera, y, a continuación, deslizar la cremallera entera con el dedo.
- Sustituir la bolsa con cremallera y asegúrese de que la válvula está limpia.
- Los elementos se bloquean la válvula, la posición de la válvula se abre o no hay demasiado material bolsa interior.
- Ampliar el tiempo de funcionamiento y, a continuación, pulse más de aire antes de su cierre cremallera..

El canister no vacío:

- Asegurarse de que el adaptador está bien conectado tanto al vacío y sellado del cartucho.
- Compruebe si el botón de la cámara estaba en la posición de “sello”.
- Presione la tapa hacia abajo, en el comienzo mismo de aspirar. Esto ayudará a sellar la tapa del cartucho y.
- Compruebe si hay daños en el párpado o recipiente, si la respuesta es sí, no utilice.
- Compruebe el funcionamiento del vacío sellador para asegurarse que el iti está tirando de un vacío.
- Compruebe si la succión exterior se ha deformado, fracturados o bloqueado, si la respuesta es sí, cambio por uno nuevo.

Español

GARANTI LIMITADA D 1 AÑO

Este electrodoméstico está cubierto por una garantía de un año a partir de la fecha de compra original contra defectos en los materiales y en la mano de obra. Esta garantía no cubre los daños por transporte, el uso inadecuado, accidentes u otros incidentes similares. La garantía le confiere derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado en estado. Este producto está concebido para un uso doméstico solamente, no para usos comerciales. Esta garantía no cubre el uso comercial.

Su nuevo electrodoméstico NESCO está equipado con numerosas funciones de seguridad. Todo intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad anulará la garantía. En el caso de que recibamos un electrodoméstico para servicio técnico que haya sido forzado, nos reservamos el derecho de repararlo a su estado original y cobrar por la reparación.

Para servicio técnico bajo la garantía – Los productos defectuosos pueden restituirse, con franqueo postal prepago, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, para su reparación o reemplazo libre de cargo, a nuestra discreción.

Se debe incluir el comprobante de compra o una copia del contrato de compra cuando devuelva el producto para el servicio bajo la garantía.

Llame al servicio de Satisfacción del Cliente al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de enviar el producto.

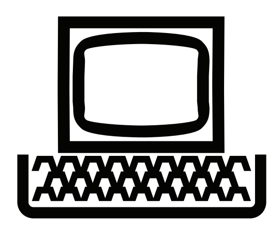
- Para servicio técnico bajo la garantía, siga las instrucciones consignadas en la garantía. Cuando pida nuevas piezas, asegúrese de mencionar siempre el número de modelo del producto.
- Llámenos a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 e infórmenos de su problema.
- Si le indicamos que nos envíe todo su electrodoméstico o parte de él, nuestro representante de Satisfacción al Cliente la dará un número de Autorización de Devolución (este número le notifica nuestro departamento receptor que acelere su reparación). Empaque su unidad cuidadosamente en una caja de cartón fuerte con suficiente material de protección para prevenir daños dado que los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía.
- Escriba su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución en la caja.
- Escriba una carta explicando el problema. Incluya lo siguiente: su nombre, dirección y teléfono y una copia del contrato de compra original.
- Incluya el sobre cerrado con la carta dentro de la caja. Asegure el paquete por el valor del electrodoméstico NESCO® y envíelo con franqueo pago a:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241, USA



For Accessories please call our
Customer Satisfaction helpline or
visit us online
1-800-288-4545





For accessories and additional products, go to
www.nesco.com

"NESCO®" is a registered trademark of The Metal Ware Corporation.

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe St., P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
Phone: 1 (800) 288-4545

Part No. 67657 ©2014 The Metal Ware Corporation
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part